

MENU LUNCH | SALLE PRIVÉE

PRIVATE ROOM'S LUNCH MENU

3 services à 55\$ par personne

Merci de choisir 1 entrée, 2 choix pour le plat principal entre (1 poisson et 1 viande) et 1 dessert

Please select 1 appetizer, 2 mains courses between (1 fish dish and 1 meat dish) & 1 dessert

CENTRE DE LA TABLE – MIDDLE OF THE TABLE

+\$9 Olives marinées, chouriço grillé, hummus de pois chiches et huile d'olive F

Marinated olives, grilled chouriço, chickpeas hummus and F olive oil

+\$14 Sélection de charcuterie et fromages portugais, grissini maison et légumes marinés

Selection of Portuguese cold cuts and cheese, home made grissini, and pickled vegetables

ENTRÉE – APPETIZER

1 choix – select 1 ✓

Salade de quinoa, variétés de chou, carottes, graines de citrouilles et de tournesol grillé

Quinoa salad, cabbage variety, carrots, toasted pumpkin and sunflower seeds

Tomates du marché, pesto de pacanes et coriandre, São Jorge et roquette

Market fresh tomatoes, pecan & coriander pesto, São Jorge and arugula

Ceviche de dorade royale, avocat, vinaigrette de lime et soya blanc, riz sauvage croustillant

Sea bream ceviche, avocado, lime and white soya vinaigrette, puffed wild rice

Salade César, crevettes nordiques, vinaigrette maison et chips de fromage São Jorge

Mini Caesar salad, home made dressing, Nordic shrimps and São Jorge cheese chips

POISSON – FISH

1 choix – select 1 ✓

Loup de mer au four, sauce au beurre et citron, légumes du marché

Roasted sea bass, butter and lemon sauce, vegetables from the market

Morue fraîche d'Islande rôtie, oignons confits, olives, persil et huile d'olive F

Roasted Iceland fresh cod, candied onions, olives, parsley and olive oil F

Pieuvre Lagareiro, oignons confits, pommes de terre grelots rôties, tomates cerises, romarin

Lagareiro octopus, roasted grelot potatoes, onions confit, cherry tomatoes, rosemary

Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto +\$10

Porcini crusted roasted black cod, F olive oil potato purée, sautéed mushrooms, asparagus & Port wine sauce +\$10

VIANDE – MEAT

1 choix – select 1

Cuisse de canard confit, risotto d'orge perlé et champignons

Confit duck leg, mushrooms and pearl barley risotto

Short ribs braisées purée de pommes de terre et légumes de saison

Grilled hanger steak, candied onions, and chimichurri sauce

Côte de veau de lait du Québec aux champignons sauvages et orge perlé façon risotto aux herbes fraîches.

Quebec milk-fed veal chop with wild mushrooms and pearl barley risotto with fresh herbs.

Filet mignon Angus grillé, légumes de saison et sauce au Porto +10

Grilled Angus filet mignon, season vegetables and Port wine sauce+10

VEGETARIEN – VEGETARIAN

Risotto du Chef

Chef's daily vegetarian Risotto

FROMAGE – CHEESE +\$14

choix optionnel – optional choice ✓

Sélection de fromages fins accompagnés de noix, de fruits secs et de compote de citrouille

Selection of fine cheeses, nuts, dried fruit and pumpkin jam

DESSERT

1 choix – select 1 ✓

Plateau de mignardises création du pâtissier avec ses mini natas (3/pers)

Platter of mignardises with mini natas (3/pers)

Cheesecake fait maison, confiture de citrouille, pomme verte et graines de citrouilles

Homemade cheesecake, pumpkin jam, green apple and seed praline

Pavlova à la mangue et fruit de la passion

Mango and passion fruit Pavlova

AUTRES DÉTAILS / SOME DETAILS

- **Repas assis: minimum de 25 / maximum de 72 personnes**
We require a minimum of 25 - maximum of 72 guests

- **Nos frais de service sont de 17% et 1% de frais de gestion.**
Our service charge is 17% and management fee of 1%.
- **Nous imprimons les menus sans frais | We take care of printing the menus.**
- **Aucun frais de location de salle, ni d'équipement. Vous devez prévoir votre portable**
There is no room rental fee or AV equipment fee.
- **Wi-Fi disponible sans frais | Free Wi-Fi connection**
- **Notre sommelier s'occupe d'agencer les vins selon votre choix de menu.**
Nos suggestions débutent à 65 \$ par bouteille, importation privée uniquement.
Our sommelier will suggest wines according to your menu selection.
Our wine list starts at 65\$ a bottle, private imports only.
- **1 facture par événement (pas de factures séparées lors de groupe)**
1 invoice only for all groups (no individual billing possible)
- **Pour tous les groupes de 50pp et plus, un ajout de serveur (+150\$)**
For all groups of 50 guests and more an additional waiter is recommended (+150\$)

N'hésitez pas à nous communiquer toute allergie alimentaire, intolérance, repas cachère
Do not hesitate in requesting any allergy need, intolerance, kosher meal